

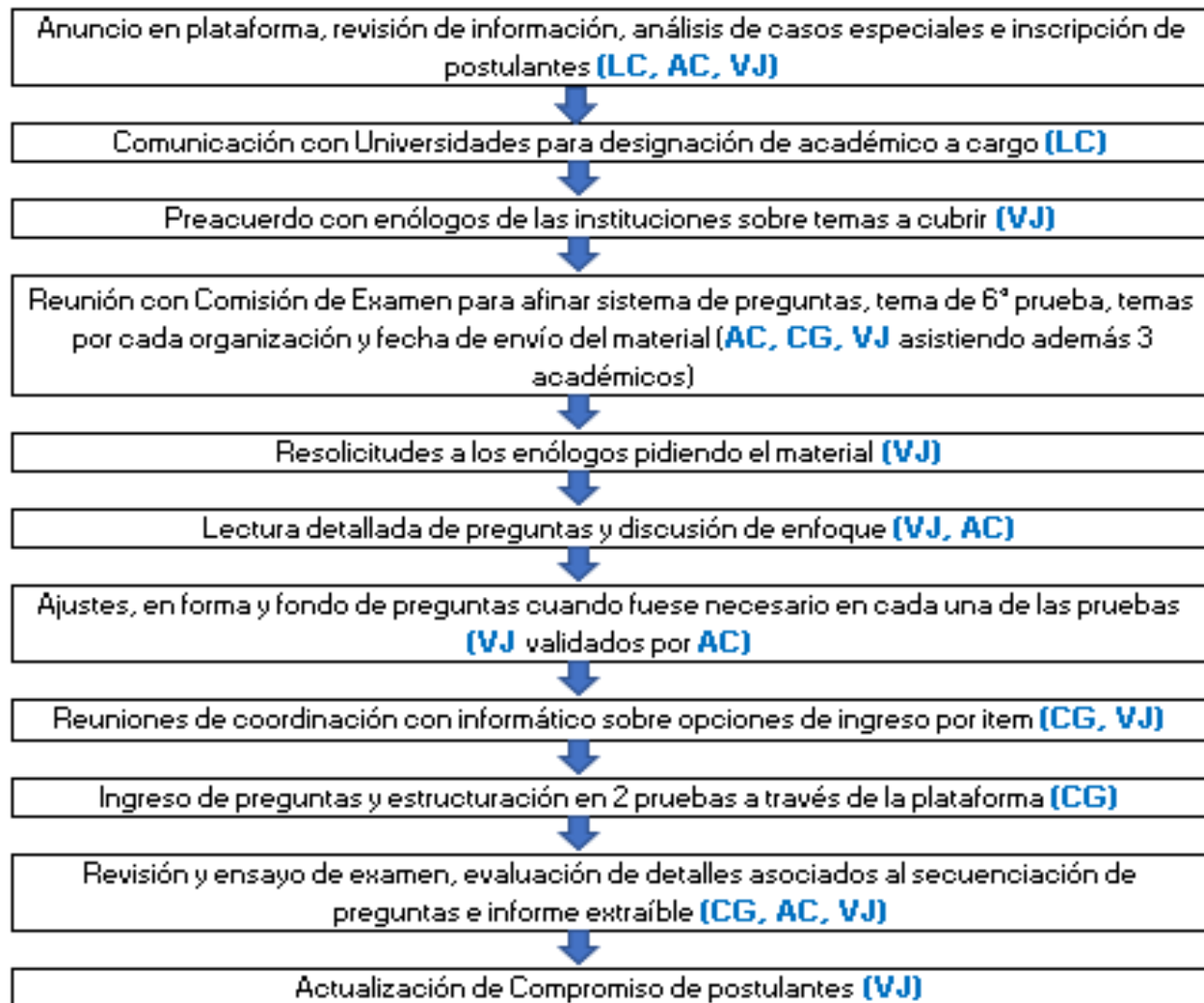


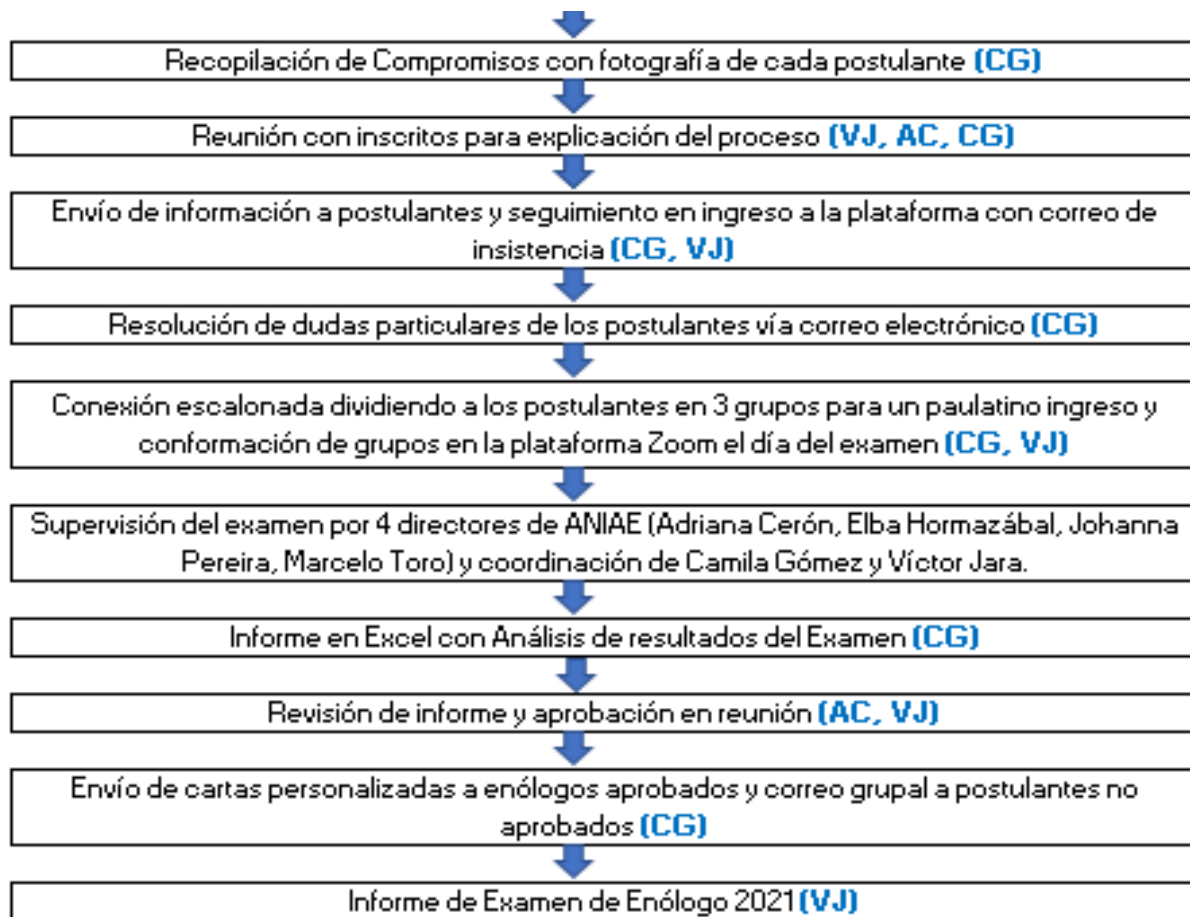
INFORME DE EXAMEN DE ENÓLOGO 2021

Santiago de Chile, 25 de agosto de 2021

Considerando la actual situación sanitaria, que si bien es cierto ha demostrado mejoras a nivel nacional, se optó por una toma de Examen a distancia como medida preventiva de contagio, llevándose a cabo el 19 de agosto a partir de las 9:30 horas, con normalidad, sin percances técnicos por parte de ANIAE y, cumpliendo el 100% de los postulantes conectados con lo solicitado para la instancia.

La toma del Examen de Enólogo es un proceso que requirió las acciones resumidas en el presente diagrama de flujo en el cual se asocia entre paréntesis a los responsables (AC, Adriana Cerón; CG, Camila Gómez; LC, Lorena Castro; VJ, Víctor Jara).





La **Comisión de Examen** estuvo integrada por los siguientes enólogos indicados en orden alfabético de apellido:

- Joaquín Almarza (Servicio Agrícola y Ganadero)
- Natalia Brossard (Pontificia Universidad Católica de Chile)
- Alejandro Cáceres (Pontificia Universidad Católica de Valparaíso)
- Adriana Cerón (Presidente ANIAE)
- Víctor Jara (Coordinador Examen ANIAE)
- Álvaro Peña (Universidad de Chile)
- Yerko Moreno (Universidad de Talca)
- Guillermo Pascual (Universidad de Concepción)

La gestión de ingreso de preguntas, informe de rendimiento y comunicación con postulantes, entre otras acciones, estuvieron a cargo de Camila Gómez.

Resumen de modificaciones y mejoras 2021 respecto al 2020.

La sexta prueba (que se origina de la incorporación de la PUCV el año 2020) abarcó los temas maduración de uva, vinificación de rosados, cosechas tardías y espumantes.

El 100% de las preguntas fue de respuesta objetiva, eliminándose las preguntas de desarrollo para optimizar resolución y corrección.

El 100% de las preguntas fueron de selección múltiple, para homogeneizar el tipo de preguntas por tema.

El examen mantuvo las 150 preguntas que tenía en la versión presencial (5 pruebas de 30 preguntas cada una), esta vez con 25 preguntas por cada una de las 6 instituciones.

Las 150 preguntas se aleatorizaron en sus preguntas y respuestas en dos pruebas de 75 cada una, lo que dió mayores garantías de no traspaso de información en simultáneo al interior del grupo y facilita el cambio de una prueba a otra se acuerdo al requerimiento de la plataforma Moodle.

Se incorporó un break de 5 minutos entre la primera y segunda prueba y se extendió la segunda prueba 10 minutos por sobre el tiempo establecido (más de 4 horas en total para el examen completo).

Todas las preguntas tenían solo una posibilidad de respuesta dentro de las 5 alternativas (no puntaje distribuido).

Se ofrece la posibilidad a los postulantes que no aprobaron, que obtengan su rendimiento por cada una de las pruebas, para que puedan mejorar su desempeño en una próxima oportunidad.

Rendimiento:

Ítem	Cantidad
N° de Inscritos	57
N° de postulantes que rindieron examen	55
N° de Aprobados	29
Porcentaje de Aprobación	53%

Tema	Promedio de rendimiento
Viticultura	63%
Maduración de uva y vinificaciones especiales	74%
Vinificación de blancos y tintos	61%
Enotecnia	51%
Análisis y aseguramiento de calidad	61%
Legislación vitivinícola	54%



Consideraciones para una futura versión on-line o presencial:

1. Cuando las preguntas traigan subalternativas, es recomendable que siempre estén identificadas con números romanos separadas de las 5 alternativas como posibles respuestas de la letra a) a la e)
2. Se recomienda incorporar igual número de preguntas con Verdadero o Falso por tema, para homogeneizar el enfoque y agilizar la lectura del postulante sin generar tanto agotamiento en el o la postulante, por ejemplo, 13 preguntas de 5 alternativas más 12 de V o F por tema.
3. El mantener separadas las temáticas de *Vinificación* (cosecha hasta fermentación maloláctica) separada de *Enotecnia* (post fermentación maloláctica hasta envasado) permitió nuevamente eliminar superposición de preguntas y tópicos que había antes al diferenciar una prueba de *Vinificación* y otra de *Enología* (que abarcaba desde cosecha hasta envasado).
4. El incorporar la prueba de maduración de uva y vinificaciones especiales permite dar más énfasis a la diversidad de la producción enológica, pudiendo incluirse a futuro el ítem de sustentabilidad y/o producción orgánica y biodinámica en la misma prueba.

Se valora la instancia como una gratificante oportunidad de trabajo mancomunado entre 7 organizaciones diferentes, incluyendo a ANIAE, quedando de manifiesto el espíritu colaborativo que inspira a esta Asociación Gremial, materializado a través del aporte profesional multidisciplinario en un contexto de relaciones humanas de camaradería y respeto.

El directorio ANIAE y en especial el autor del presente informe agradecen la confianza depositada en la Comisión de Examen, cuyo trabajo busca respaldar el gran conocimiento técnico y científico requerido para la elaboración de vino en Chile.

Víctor Rodrigo Jara Corrial.

Coordinador Examen de Enólogo 2021

Ing. Agrónomo Enólogo MSc - Coach Gestión de Competencias.